



ORLANDI CONTUCCI PONNO

## Abruzzo Pecorino D.O.C. Superiore Colline Teramane

---

**DENOMINAZIONE:** Abruzzo Pecorino D.O.C. Superiore Colline Teramane

**VITIGNO:** 100% Pecorino

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Verso Sud/Sud-Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Franco calcareo ricco di scheletro

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale con selezione delle uve in vigna

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene sottoposta alla criomacerazione che favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Segue la pigiatura soffice. Successivamente avviene la fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Qui il vino rimane per altri 4 mesi, fino all'imbottigliamento che viene effettuato nella primavera successiva. Il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per altri 2 mesi, al termine dei quali sarà pronto per la vendita

**VISTA:** Giallo paglierino con lievi riflessi tendenti al verde

**OLFATTO:** Tipici della frutta tropicale e di fiori bianchi e ginestra

**GUSTO:** Gradevole, fresco, di buona acidità, sapido e ben strutturato con note balsamiche di salvia e menta

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**BOTTIGLIA:** Bordolese 750 ml

**TAPPO:** Sughero

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra 10 e 12°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice tulipano

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Questo vino fresco ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Consigliato in abbinamento a piatti di pesce



[www.orlandicontucciponno.it](http://www.orlandicontucciponno.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA